

Roštěnky s jarní zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 3 lžíce
- zelenina mražená 1 balení
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mouka hladká 3 lžíce
- brambory 1 ks
- roštěnka 4 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety omyjeme ve studené vodě a osušíme. Maso naklepeme, osolíme a opepříme. Jednotlivé plátky masa nezapomeneme naříznout po okrajích, jinak by se nám při opékání na pánvi nehezky zkroutily. Maso z obou stran obalíme v mouce smíchané s paprikou. Na pánvi na rozehřátém oleji opečeme z obou stran a dusíme, dokud není maso měkké. Hrášek s mrkví povaříme v páře, polijeme máslem a společně s roštěnkou podáváme s vařenými bramborami.